

Zertifikat

Felchlin Couverture Richtlinien

Das Ursprüngliche und Echte ist die Basis für die edlen Felchlin Cacao Spezialitäten. Die Felchlin Couverture Richtlinien bestätigen die Einzigartigkeit und die Reinheit jedes einzelnen Produktes:

Cacao Herkunft & Nachhaltigkeit

- Edelcacao-Sorten Criollo & Trinitario für unsere Grand Cru Couverturen
- Hocharomatische Forastero-Sorten für unsere Surfine & Classic Couverturen

Herkunft Maracaibo (Venezuela), Sambirano (Madagascar), Arriba – Esmeraldas (Ecuador), Java (Indonesien), Tiefland Beni (Bolivien), Samaná (Dominikanische Republik), Suhum-Krabo-Coaltar-District (Ghana)

- sozialverträgliche Arbeits- und Produktionsbedingungen
- Schonung der natürlichen Ressourcen – stetige Sensibilität für Umwelt und Natur
- garantierte und faire Preise für die Cacao Produzenten
- persönlicher, regelmässiger Kontakt mit den Bauern vor Ort

Auserlesene Rohstoffe

- Cacaobutter aus erster Pressung – kein Fremdfett zugesetzt
- Rahm- und Milchprodukte ausschliesslich aus Schweizer Herkunft
- Naturreines Soja-Lezithin GVO-frei
- nur echte, reine Vanille aus Mananara, Madagascar

Schonende Veredelung

- traditionelle und technologisch hochstehende Verfahren
- Verarbeitung nach ursprünglichen, bewährten Prinzipien
- gesamte Verarbeitung von der Cacaobohne zur Edelschokolade im eigenen Produktionsbetrieb in Schwyz, Schweiz

Schwyz/Schweiz



Christian Aschwanden
CEO